Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1971 (2005) (Arabic): CANNED SAUSAGE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٩٧١/ ٢٠٠٥

السجق المعلب

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٢٠٠٥/١٩٧١

مقدمـــة

م.ق.م ١٩٧١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" السجق المعلب " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩١

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

السجق المعلب

١ المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالسجق المعلب

٢ التعاريف

السجق المعلب : هو المعد من مفروم اللحم مع أو بدون خلطه بالمواد المالئة والمحسنات الطبيعية والمواد الحافظة والمغلف داخل أغلفة طبيعية أو صناعية غذائية والمطهى مع أو بدون التدخين والمعلب بعد أو بدون نزع الأغلفة فى وسط تعبئه مناسب والمعامل حراريًا بعد احكام الغلق بغرض الحفظ .

٣ الاشتراطات الأساسية

/١ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايأتى:

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالهرمونات

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية على الأقل فى الشهر الأخير قبل الذبح

٤/١/٣ يثبت بفحصها بيطريا قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المشتركة والمعدية وأطوارها وافرازاتها.

٥/١/٣ يتم ذبحها طبقا للشريعة الاسلامية وتامة الإدماء

٦/١/٣ تكون من الانواع الحيوانية الآتية:

البقر- الجاموس – الضأن – الماعز – الجمال

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (٣/١)

٢/٢/٣ خلوها من الأحياء الدقيقة الممرضة أو المسببة للفساد أو افرازاتها

٣/٢/٣ خلوها من علامات الفساد أو التلف

٤/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة

٥/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية

٦/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات فى الحدود المقررة دوليا الصادرةعن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن

٣/٣ يشترط فى اللحم المفروم المعد منه المنتج مايلى :

١/٣/٣ ان يكون من لحوم مطابقة للشروط الوارة فى البند (٢/٣).

٢/٣/٣ خلوه من المخضم والأذن والشفه والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة

والمعدة والأمعاء والمرىء والمثانة ويجوز إضافة لحم الرأس واللسان والقلب

٤/٣ يشترط فى المنتج النهائى مايأتى :

١/٤/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية " كودكس".

٢/٤/٣ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها

٣/٤/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه

٤/٤/٣ يكون الضغط فى العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا ٠

٥/٣ يجب أن تتوافر فى المنتج النهائى المواصفات التالية :

م	المحتوى	الحد الاقصى	الحد الادنى
١/٥/٣	حمض الاسكوربيك أو أحد أملاحة	٥٠٠ ملجم / كجم	
٢/٥/٣	حمض الكبريتوز او احد املاحه	٤٥٠ مجم /كجم	
٣/٥/٣	احادى جلوتامات الصوديوم	٥٠٠٠ مجم /كجم	
٤/٥/٣	املاح الفوسفات .	٠,٣٪	
٥/٥/٣	العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة	خالى	
٦/٥/٣	العد الكلى للبكتريا الهوائية		
٧/٥/٣	العد الكلى لبكتريا العنقود الذهبى		

٨/٥/٣	العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية	
٩/٥/٣	السالمونيلا	
١٠/٥/٣	الشيجيلا	
١١/٥/٣	جراثيم الفطر والخميرة	
١٢/٥/٣	الكلوستريديم بيرفرنجس والكلوستريديم بوتيولينيم	

١١/٥/٣ لاتزيد فترة صلاحية المنتج المعلب على سنتين من تاريخ الانتاج .

١٢/٥/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " .

٤ المعايير الوصفية

١/٤يراعى خلو اللحوم المعد منها المنتج من الروائح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية.

٢/٤ يراعى ان يتوافر فى المنتج النهائى ما يلى :

م	المحتوى	النسبة	
١/٢/٤	نسبة الدهن (فى حدود)	٢٠٪	على اساس ٤٠٪ مادة جافة
٢/٢/٤	نسبة البروتين الكلى (فى حدود)	١٥٪	
٣/٢/٤	نسبة المواد المالئة (فى حدود)	٢٠٪	
٤/٢/٤	نسبة الكربوهيدرات فى المواد المالئه (فى حدود)	١٠٪	

٥/٢/٤ يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد .

٥ العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن.

٢/٥ مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية م.ق.م ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " ويدون على العبوة من الخارج البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية اخرى الى جانب اللغة العربية.

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانة وعلامتة التجارية

٢/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل :

- نسبة الدهن ٠
- نسبة البروتين الكلى ٠
- المواد المالئة ٠
- نوع اللحم.
- المواد الحافظة فى حالة اضافتها
- المكونات النباتية ومكسبات الطعم واللون والرائحة الطبيعية٠

٣/٢/٥ اسم الصنف

٤/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/٢/٥ الوزن عند التعبئة ٠

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧ المراجع

Pearson's (1981)

Chemical analysis of foods.

-The International commission on microbiological specifications for foods.

Academic press INC 1980.

Fifth avenue, New York 10003.

-Micro-organisms in foods 1,2 IC MSF

The International commission on microbiological specifications for foods.

University of Toronto press 1974.

Toronto and Buffalo printed in Canada.

ISB NO. 8020-2143-3LC73-2628.

-Food products formulary volume E.1.

-Indian Standard No. 3060-1965.

٨ المصطلحات الفنية

السجق المعلب .... Canned Sausage

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠

- كلية الزراعة – جامعة عين شمس .

المعامل المركزية – بوزارة الصحة .

المركز القومى للبحوث .

كلية الطب البيطرى – جامعة بنها .

كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة .

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات .

معهد التغذية

شركة فرج الله .

كلية الزراعة –جامعة القاهرة .

الهيئة العامة للخدمات البيطرية

شركة حلوان اخوان

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1971 / 2005

CANNED SAUSAGE

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality